

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** latte 1% materia grassa UHT senza lattosio (<0,1%) con vitamina D
- **Codice:** 000000000000001266
- **Marchio:** Giglio
- **Descrizione del prodotto:** Latte 1% di materia grassa, UHT a lunga conservazione senza lattosio (inferiore allo 0,1%) con vitamina D
- **Formato:** Pacco in poliaccoppiato
- **Peso netto:** 1035 g
- **Quantità nominale/peso lordo:** 1000 ml

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** latte 1% di materia grassa UHT, senza lattosio (<0,1%) , vitamina A, vitamina D
- **Shelf life:** 150 giorni
- **Modalita d' indicazione:** da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato superiore. TMC espresso con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Conservare in luogo fresco o in frigorifero
- **Indicazioni d'uso:** Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 - 4 giorni
- **Lotto:** Data di produzione + macchina confezionatrice)
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia
- **Claims:** Senza Lattosio <0,1%; con vitamina D

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	180 /43
Grassi	g/100 ml	1,0
Di cui saturi	g/100 ml	0,8
Carboidrati	g/100 ml	5,0
Di cui zuccheri	g/100 ml	5,0
Proteine	g/100 ml	3,4
Sale	g/100 ml	0,13*
Vitamina d	µg/100 ml	0,88***
Calcio	mg/100 ml	120**

- **Note:** * dovuto solo al sodio naturalmente presente. **pari al 15% NRV valori nutritivi di riferimento

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico e caratteristico bianco.
Sapore	Tipico e caratteristico dolce
Odore	Tipico e caratteristico

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Proteine	g/100 ml	>3,30	>3,10	
Materia grassa	g/100 ml	1,0		
Ph		6,6	6,6-6,8	
Sostanze inibenti	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i.
Aflatossina m1	µg/kg	< 0,050		Reg.CE 1881/2006 ed s.m.i.
Residui sost. farmacolog. attive	µg/Kg	inferiori ai limiti LMR		Reg.CE 37/2010 ed s.m.i

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Stabilita' microbiologica 15 gg /30°C	stabile		Reg.CE 853/2004 ed s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8030705014219
- **Unita di vendita:** 1 confezione
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Poliacoppiato Tetrabrik aseptic TBA/ml. Tappo in HDPE HeliCap 27 di colore bianco
- **Peso imballo primario:** 35,0 g (pacco+tappo)
- **Peso lordo imballo primario:** 1069,5 g
- **Dimensioni imballo primario:** 198 mm (altezza), 70 mm (lato)

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola in cartone con grafica personalizzata
- **Peso imballo secondario:** 162 g (+/- 8%)
- **Peso lordo imballo secondario:** 13 Kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 230 x 217 x 288 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** pallet EPAL in legno
- **Peso pallet:** 20 kg
- **Numero imballi secondari per strato:** 13
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 65
- **Dimensioni pallet:** 125 cm (altezza)
- **Peso lordo del pallet:** 865 kg
- **Protezione del pallet:** foglio in cartone di copertura e mummiatura con film plastico

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Certificazioni:** Sistema di Gestione Certificato per la Qualità in accordo con UNI EN ISO 9001; Sistema di Gestione Certificato per la Sicurezza Alimentare in accordo con FSSC 22000; Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma 14001 e autorizzazione alla produzione e commercializzazione di latte e prodotti a base di latte da Agricoltura Biologica ai sensi del Reg.CE 834/2007.

DATI PRODUTTORE

- **Ragione sociale produttore:** Centrale del Latte d'Italia SpA
- **Stabilimento di produzione:** Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino
- **Bollo ce:** IT 01 3 CE